

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Colourbox (Beispielfoto)



## Rhabarber-Topfen-Crêpe

"Süß und sauer, diese Crepes sind genau das richtige Dessert für den Frühling!"

Rezept für 6 Personen á 2 Crepes

Vorbereitungszeit: 35 min

Kochzeit: 15 Minuten

Gesamtzeit: 50 min

Koch: Marcel Drabits

### Zutaten Crêpeteig:

220g Milch

80g Obers

1 Ei

2 Dotter

eine Prise Salz & etwas ausgekrazte Vanilleschote

125g Mehl, glatt

1.) Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Falls Klümpchen vorhanden sind, durch ein Sieb streichen. Für 15-20 Minuten rasten.

2.) In einer beschichteten Pfanne mit ein wenig Butter dünne Crêpes backen.

### Topfenfülle:

125g Topfen (20%)

20g Staubzucker oder Honig

Etwas geriebene Zitronenschale

Ein 1/4 ausgekrazte Vanilleschote

## Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

- 1.) Alle Zutaten miteinander verrühren.
- 2.) Dünn auf die ausgekühlten Crêpes streichen und jeweils immer die Hälfte über die andere schlagen, sodass schön zusammengefaltete Crêpes entstehen.

### **Rhabarber:**

125g Rhabarber

60g brauner Zucker

150g Rhabarbersaft

25g Butter

ein wenig Zitronensaft

ein Stück Vanilleschote

ein Stück Zitronenschale

- 1.) Rhabarber schälen und der Länge nach vierteln. Anschließend in kleine Würfel schneiden.
- 2.) Den Zucker in einer Pfanne mit ein paar Löffeln Wasser karamellisieren und mit dem Rhabarbersaft ablöschen.
- 3.) Den geschnittenen Rhabarber, Vanille & Zitronenschale begeben und einkochen, bis eine schön sämige Sauce entsteht.
- 4.) Wenn die Sauce dickflüssig ist, die Butter begeben und mit ein wenig Zitronensaft abschmecken.
- 5.) Den Herd abdrehen und die Crêpes einlegen. Mit der Sauce übergießen.
- 6.) Je zwei Stück Crêpe mit reichlich Sauce und einer Kugel Vanilleeis servieren.